

Nép, nemzet és gyomornedvek  
(Gasztronómiai hagyományaink néhány 19. századi szakácskönyv alapján)

„A história lapjai rengeteget hazudnak, a  
szakácskönyvekben azonban efféle emberi  
gyöngeségnek nyoma sincs.”

(Zilahy Lajos)

A mai magyar gasztronómia nem nélkülözheti a hazai előzmények ismeretét, mivel ezen a területen is a hagyományok: régi receptek, a főzéshez-sütéshez használt alapanyagok, egykori ételkészítési eljárások újrafelfedezésének vagy „feltalálásának” lehetünk tanúi.<sup>1</sup> S ez nem csupán a jelenlegi sokszínű gasztronómiai kultúra részévé válik, hanem az életforma, a mindennapok gyakorlatainak számos más tényezőjével, illetve a nekik tulajdonított értékekkel és jelentésekkel együtt alkothatja meg a mai magyar társadalom csoportjait és teremthet elkülönítő identitást.<sup>2</sup> Ebben a tanulmányban nem vállalkozhatunk a hazai gasztronómia múltjának és a jelennel való kulturális összefüggéseinek még oly vázlatos bemutatásával sem. Csupán néhány, a reformkortól az I. világháborúig terjedő időszakban megjelent szakácskönyv és bennük közölt receptek felidézésével e gazdag (és a jelzett törekvések ellenére jórészt mégis elfelejtett) hagyományt szeretném illusztrálni. S talán az a kérdés is felvethető, ezek a kiadványok a különböző korszakokban miként reprezentálták a „nemzeti”, a „magyar” vagy éppen a „polgári” és a „népi” konyhát, milyen, nemcsak az étkezéshez és a fogyasztáshoz kötődő, hanem ezen keresztül tágabb kulturális értékeket, értékrendeket közvetítettek, és hozzájárulhattak-e az előbb említett sokat használt fogalmak tartalmi-jelentésbeli formálódásához?

A reformkor legismertebb és legkedveltebb receptgyűjteménye az 1816-ban Pesten kiadott Legújabb magyar szakács-könyv, mely 1829-től magyar nemzeti jelzővel jelent meg, és 1840-ben már a 6., 1845-ben a 7. kiadásnál tartott. Szerzője a legendás Czifray István (az első két kiadáson csupán a Cz. I. monogram szerepel<sup>3</sup>), aki a szakmai referenciát József nádor udvari

---

<sup>1</sup> A tanulmány a Bolyai János Ösztöndíj támogatásával, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoportjának programjában készült.

<sup>2</sup> Vö. Gyáni 2010: 44–45.

<sup>3</sup> A szerző személyére később visszatérünk.

főszakács-mesterének személyében jelölte meg. A kötet bevezetője a *szakátsság* lényegét a „nyerses étkek helyes, jó ízű, egészséges és tiszta” elkészítésében határozza meg, és a gazdasszonyok számára a főzés és a háztartásvezetés, ami a „legfontosabb foglalatosságuk”, szempontjait is felsorolja. A tálak, tányérok és minden más edény, csakúgy mint a konyha körül forgolódnó személyek „felette tiszták” legyenek; a jó ételekhez valókat „nem vesztegetve és bőven, hanem takarékosan és szűken” kell beszerezni; és hasonló szempontok érvényesülnek a főzésnél is (az „igen megfőtt és igen megfűszerszámozott étkek ízetlenek és egészségtelenek”). Végül a szerző azt tanácsolja, hogy a gazdasszony a vendégségek alkalmával megmaradt ételeket ne hányja a „cselédek prédájára”, mert nyomban „nyalánkságra vetemednének”, s azokból másnap jóízű *bétsináltakat* lehet készíteni.<sup>4</sup> Világos érték-, sőt erkölcsrend jelenik meg ezekben az intelmekben, mely a rendet, a tisztaságot, a takarékoságot és a mértékletességet teszi a főzőmesterség és egyben a testi és lelki egészség megőrzésének legfontosabb tényezőivé.

A szakaszokba és cikkelyekbe rendezett receptek a *Bőjtös-Levesekkel* kezdődnek, melyekben a szerző intenciója szerint (a sörön és a boron kívül) vajjal és tejjel készült tésztákat, tojásokat, zöldségeket, gombát és halakat lehet „illendően” tenni: a fekete leves pl. borsólével felöntött, sárgarépával, veres hagymával, szerecsendióval és petrezselyem-gyökérrel ízesített párolt csukából készült. Majd a tojásételek következnek, köztük a *Luteránus Tojás-Étel*, mely az absztinencia követelményének már aligha felel meg:

„Az együve tálba vert tojásokat elsodorván, s bele megaprított petrezselmet, sót, és fűszert vessél; vagdalj hozzá főtt sódart ostreacsigát, szarvas, és csiperke gombát, ezeket vajba párgold meg, s meghütvéen keverd a tojás közé. Olvasz lábasban vaját, vagy zsírt, töltsd belé a fellebb valókat, süsd meg, de ne keményre..”,<sup>5</sup>

A második szakasz a halételek rendkívüli gazdagságát szemlélteti. Megtaláljuk itt az értékeesebb (nemesebb) angolnát, vizát vagy a tokaji borban főtt pisztrángot, csakúgy mint a kevésbé előkelő, korábban inkább a „nép” által fogyasztott és egyszerűen „büdös bestiának” nevezett *stokfist* (szárított tökehalat).<sup>6</sup> A *potykát* frissen főzve, lében sítve, füstölve, fűvekkel, citromosan és „zsidosan” is lehetett készíteni; de ez a fejezet közli a rákok, a békák és teknősbékák, az ostrea- és közönséges csigák vagy a rántott vidra receptjét is.<sup>7</sup> Majd a böjti és húsevő napo-

<sup>4</sup> Czifray 1816: III–XI.

<sup>5</sup> Czifray 1816: 28.

<sup>6</sup> Kisbán 1997: 487–488.

<sup>7</sup> Az 1830-as kiadás bár számot vet azzal, hogy némelyek „nagyon utálják a kerti tsiga vagy kagyló ételt”, mégis olyan betegségben szenvedőknek ajánlja, melyek semmilyen más orvossággal nem háríthatók el. Czifray 1830:

kon fogyasztható kokokat mutatja be (koch – felfűjt), és a vesepecsenye, tojásos, kolompér vagy articsóka kok mellett, a *szegény ember kokjának* a receptjét is közli (a vajjal, cukorral és tojással habosított, majd zsírral kent tálban kisütött keverék csupán egy citromot tartalmaz).

A szakácskönyv külön fejezetet szentel a húsleveseknek. Sok mindenből lehet ezt készíteni (pl. tyúkból, kappantaréből, kakasból, borjúlábakból, májból, velőből, sőt fenyőmadárból is), a legjobb és legerősebb leve azonban (az előbbiekkal kombinálva) a marhafartőnek és az oldalbordának van, amit a petrezselyem, a sárgarépa és a zeller fokoz tovább. E levesek kitüntetett szerepét a több mint harmincféle recept jelzi, valamint a bennük tált *hús vegyületek* változatossága (többek között tyúkmáj velő, szalonna- és grízgombócok, ráktojások); majd az ide kapcsolódó tehénhús-ételek európai távlatot kapnak, a szerző ugyanis a bavariai, az angulus, a hollandus, az olasz és a moszkvai, valamint a kufsteini módon készített marha receptjét mutatja be.

A következő részben a főzelékek kerülnek sorra, ismét böjti és húsevő napokra bontva. Ezek krumpliból, disznó- és zöldbabból, répából, articsókából, borsóból, karalábéból és salátából is főzhetőek, a legváltozatosabb lehetőséget azonban a káposzta kínálja. Elég csupán az apróra gyalult savanyú káposztával, kövér tyúkkal, kappannal vagy lúddal, sonkával és vékony kolbászokkal, valamint az elmaradhatatlan szalonnával készült kolozsvári káposztára utalni, amely – hasonló módon – az 1695-ben Misztótfalusi Kis Miklós nyomdájában készült szakácskönyv első receptje volt.<sup>8</sup> De megtaláljuk Czifraynál az ugyancsak nagy hagyományú, füstölt disznóhússal (sódarral) főtt káposztát, a kásás káposztát, továbbá az ecetben főzött halikrával és fokhagymalével ízesített párolt káposztát és az újító szellemről tanúskodó, lehajazott sült gesztenyével kevert káposztát. S persze a töltött káposztát, melynek böjti (halakkal és rákokkal), valamint húsevő napokra való változata egyaránt ismert:

*„A savanyított káposztát aprítsd meg, tehén húst szalonnával apríts meg, borsal, gyömbérrel, sóval, szerecseny dióvirággal vagdald össze, riskását v. gerslit tehetsz bele, a. u. takargasd káposzta levélbe, az aprított káposztával főzd meg jól, borsot és kevés bort bocsáss bele, a töltelékbe rákfarkakat is vagdalhatsz.”<sup>9</sup>*

A főzelékek elmaradhatatlan kellékei a *külömbféle borítékok* (feltétek), között a hurka és a kolbász a legnépszerűbb. Első helyen a tormával fogyasztandó véres hurka, melynek az ideális mérete (miként a mértékletes szerző írja, nem a „hosszú kolbász – rövid prédikáció” ből-

34–35.

<sup>8</sup> Király (sajtó alá rend.) 1981, Kisbán 1997: 481.

<sup>9</sup> Czifray 1816: 145.

csességét követve), csupán fertály rőfnyi<sup>10</sup>, de ismeretes a tődő és májas hurka, a borjúból készülő háló vagy rece kolbász, a velős kolbász, valamint a böjti napokra a potyka, csukamáj és rák-, valamint a paréj kolbász. A mellékétkek közül pedig az eredetileg a *szegény emberek* által fogyasztott, lágyra főzött, majd vajban sütött tehéntőgyet érdemes megemlítenünk.

A szakácskönyv befejező szakasza a *tortátákat* (tortákat), süteményeket, fagylaltokat és *nedveket* mutatja be. Az előbbieket még nem vajkrémmel töltötték, inkább gyümölcsökkel (almával, meggyel, cseresznyével), mandulával és fahéjjal, de a burgonya terjedésére vagy a szalonna frekventált szerepére utal a kolompér és a szalonnás torta:

*„Fél font szalonnát apríts és olvasz meg mint a zsírt, áztass zsemle belet téjbe, facsard ki, s keverd a szalonna közibe, üss 4 egész tojást, és 4 tojás sárgáját bele, egy kalán tejfelt is, czukrozd meg, metélt citromot, fa héjjat, székfűborsot, s fél font tört mandolát, kavargasd el jól, készíts vajas tésztát, síkáróly újnyi vastagságú tészta darabot, tedd a formába, öntsd reá a vegyületet, de ne tele, süsd meg.”<sup>11</sup>*

A cukros sütemények ugyancsak gazdag választéka található meg a gyűjteményben: a fahéjjal, szegfűborssal és szerecsendióval fűszerezett mézes kalács épp úgy, mint a barackos piskóta vagy a zsiradékban sütött citrom fánk. De az ostyasütés, az anglus perecek és a *czvibak* (pl. almával vagy csokoládéval ízesített kétszersült) készítésének házi technikáját is leírja a szakácskönyv, mely a különböző *sulczok*, a barackból, cseresznyéből, málnából, eperből és szilvából facsart és jégen vagy a pincében fagyasztott oltott levek (gyümölcskocsonyák) bemutatásával zárul.

A gondos gasztronómiai kutatások már kiderítették, hogy a szerző valójában nem Czifray, hanem Czövek István (1777-1828), aki Sárospatakon teológiát és jogot tanult, majd prédikátor, Losoncon teológia tanár, végül 1819-ben Pestre költözik és ügyvédként dolgozik. Közben történelmi elbeszéléseket és színműveket fordít, melyeket, ahogy az a korszakban gyakori, saját alkotásaiként ad ki.<sup>12</sup> Lehetséges, hogy a kiadó megrendelésére készült szakácskönyvet Czövek nem tartotta az iménti műfajokkal egyenrangúnak (és ezért szerepelt előbb csak a Cz. I. monogram, majd halála után a Czifray álnév a sorra következő kiadásokon), az azonban bizonyos, hogy a receptgyűjteménye is német minták (vagy egyetlen kötet) fordítása.<sup>13</sup> De talán

<sup>10</sup> Magyar rőffel számolva kb. 15 centiméter.

<sup>11</sup> Czifray 1816: 196–197.

<sup>12</sup> Dienes 1998: 202–204, Cserna-Szabó–Fehér 2011: 73–82.

<sup>13</sup> A korszak kiadói viszonyait jól ismerő Vitkovics Mihály a következőképpen fogalmaz, ami a szerzőnk nyelvhasználatát is minősíti: „Czövek Istvánt ismerni kívánod. Ő sárospataki deák. Pestre jövéen, Trattnerrel [a kiadóval] ismeretségbe esett, és melléje, fizetés mellett, fordítónak állott be, amint minden munkái fordítások. Az ő

nem csak azoké. A szerző ismeri a Misztótfalusi-féle Szakácmesterségnek könyvecskéjét, amit a 18-19. század fordulóján is kiadtak, és nem zárhatjuk ki azokat a személyes tapasztalatokat, ismereteket sem, melyeket az alsóvadászi nemesi családban született Czövek az 1800-as évek első évtizedeiben Sárospatakon, majd az abaúji falvakban (ahol káplán és prédikátor volt) szerezhettek. S ennek többféle következménye lehet. Részint – ahogy az 1695-ös elődje – nagy gondot fordít a böjti és húsevő napokon fogyasztható ételek megkülönböztetésére (feltűnően gazdag a különféle halak választéka is), ugyanakkor már az osztályozásuk is megtörténik (pl. levesek, főzelékek, tortáták), helyenként kísérletet tesz a német terminológia meghonosítására (kokok, sulczok), és a hozzávalók mennyiségét is közli. Másfelől a „legújabb” magyar szakácskönyv, bár ételeinek „jó részét a hazai háztartásokban bizonyára sohasem csinálták”<sup>14</sup>, és aligha lehet a társadalmi csoportok közötti átadás-átvételektől eltekinteni, mégis mintha leginkább a nemesiként számon tartott étkezési kultúrának kínálna reprezentációt. (Az első kiadásokban pl. a gulyás vagy más paprikás ételek még nem kaptak helyet.)

Czifray receptgyűjteménye 1829-ben, már a szerző halála után és alaposan átdolgozva emelkedett a „nemzeti” rangjára, s a kiadások alapján az 1850-es évekig őrizte meg töretlen népszerűségét. Az 1896-ban megjelent és két év múlva újra kiadott, piros-fehér-zöld színekkel díszített Magyar Nemzeti Szakácskönyv a magyar konyhát kívánta megjeleníteni, szerzőjének, Toronyay Rákáczy Karolinának azonban egyéb szándékai is voltak. A „család jólétének tényleges alkatrésze a jó konyha” – fogalmaz a bevezetőben, ami ezúttal is a háziasszony takarékoságán, szorgalmán és ügyességén alapul. Ezt kívánta segíteni az általa szerkesztett, Sopronban kiadott Hölgyek lapja c. házi tanácsadó és ez a receptgyűjtemény is, melyhez – miként kiemeli – nem idegen kútfőket, hanem a saját „tapasztalását” használta fel. Első férje ugyanis „dúsgazdag földbirtokos” volt, aki nyílt házat és szakácsot tartott<sup>15</sup>, így az ételek készítési módját alaposan megtanulhatta.<sup>16</sup>

A szakácskönyv szerkezete és az ételek osztályozása a 19. században rögzült rendet követi. A nap mint nap fogyasztott leves az egész menü meghatározó része (a rossz leves az „egész ebédet elrontaná”), ezért a szerző néhány szabályra hívja fel a figyelmet. A húst „igen csendesen” hagyjuk főni, hogy szép tiszta levet nyerjünk, (1 kiló húshoz 3 liter vizet számítsunk), a zöldséget ötnegyed órával a tálalás előtt tegyük a fazékba, s nem kerülhető el a petrezselyem, a sárgarépa, egy fél zeller és karalábé, egy kis szelet érett káposzta, 2-3 zeller zöldje, kevés vereshagyma, valamint 3 csiperkegomba, a hüvelyes veteményektől viszont a főztünk „sűrűvé

munkálásai magyarok, de nem csinosak, sőt gyakran parasztosak.” Idézi Dienes 1998: 203. A 18-19. századi szakácskönyvek nyelvhasználatáról Kisbán 2004: 311–326.

<sup>14</sup> Kisbán 1989: 47.

<sup>15</sup> A nevét nem árulja el, a második férje Stettner Károly.

<sup>16</sup> A tanulmányban a 2013-as kiadást használtam. Toronyay Rákóczy 2013 [1896]: 7–10.

és ízléstelenné” válna. A gazdag kínálatból nem hiányzik a sokféle húsleves: pl. a bebécs-combból<sup>17</sup> készülő *kolozsvári turbolyaleves* és az egyszerűbb, füstölt húsból főzött, tejföllel és borecettel savanyított, kockazsemlével tálalt *kaszásleves* (amit egykor a nyári napokon a szántóföldeken dolgozók fogyasztottak<sup>18</sup>) vagy a rántás színére utaló *sárga úri gombaleves* és a *paradicsomleves burgonyával*. Miként az évszázadokkal korábban a nagybőjt idején tiltott tojást helyettesítő, utóbb a parasztság körében is elterjedt *kukó*, illetve az azzal készült *debrece-ni töltött kokóleves* sem, amely „modern” változatában már aligha való bőjti napokra:

*„Minden tojáshéjat, melynek tartalmát felhasználtuk, elteszünk és következőképp ürítünk ki. A tojás külsejét tiszta ruhával vízben megmosván, a tojás egyik végét kraj-cárnyi nagyságú helyen kilyukasztva a tartalmát kirázzuk, és a tojáshéjakat tiszta hely-re elrakjuk. Ha már 30 tojáshéjunk összegyűlt, veszünk 1/2 kiló borjúszeletet csont nél-kül. Ezt igen apróra összevágván, kevés borsot, dió nagyságú reszelt vöröshagymát, metélt zöldpetrezselymet és 10 dekagramm finom rizst, egy egész tojást hozzáütven és megsózáván jól összekeverjük. Ezen keverékkel a tojáshéjakat megtöltjük, de nem egész tele, hogy a rizs megdagadhasson. A tojásokat úgy rakjuk egy edénybe, hogy fel ne for-dulhassanak, s húslevet öntünk reá, hogy a tojásokat éppen ellepje. Befedvén 3/4 óráig csendesen főzzük. Ezután szintén húslevesbe kevés rizst főzünk, 1 tojássárgájával, 3 kanál édes tejföllel, metélt póthagymával, kevés sáfránnyal összekeverve behabarjuk és a tojásokra öntvén, beadjuk.”<sup>19</sup>*

A következő fejezet a leves után való étkeket veszi sorra. A szerző úgy fogalmaz, hogy az „előkelő, úri asztaloknál” volt ezelőtt nagy divat 5-6-féle *aszéltit* feladni, ám mivel a háziasz-szony a „polgári háznál is szeret magáért kitenni, főleg ha vendégei vannak”, ott sem nélkü-lözhetők. Ezek ráadásul nemcsak az ebédhez, hanem bármely időszakban, akár estelihez vagy villásreggelihez is felhasználhatóak: pl. a *bogrács-gulyás*, a *pásztorpecsenye*, a *tejfeles újbургonya* vagy a *rizottó* (rizskása olasz módon). Majd a kifőtt húshoz való mártások köv-etkeznak, köztük az igen sokféle gyümölcs- és zöldségmártás szőlőből, szilvából, málnából, csipkebogyóból, céklából, sóskából, valamint vörös- és fokhagymából, amit olyan apróra kell vágni, hogy ne is lássék, mert „nincsen ízléstelenebb, mintha a hagymadarabok a fogak alá szorulnak.” (Az étvágyapasztó rántás-csomókat ugyancsak kerülni kell.)<sup>20</sup>

<sup>17</sup> A juh népies, az erdélyi tájnyelvben használt elnevezése.

<sup>18</sup> Kisbán 1997: 483.

<sup>19</sup> Toronyay Rákóczy 2013 [1896]: 23–24, Kisbán 1997: 496.

<sup>20</sup> Toronyay Rákóczy 2013 [1896]: 51, 69.

Ha az előétel az „úri” házaktól a „polgári” házak felé, úgy a főzelékek inkább ellenkező irányban terjedtek. Ezek a „polgári” házak asztalán nélkülözhetetlenek – mondja a szerző, de „de ismerek nagy úriházakat, ahol csaknem minden sülttől különféle főzelékféléket adnak melléketül, és különösen kedvelik a dús táplálékkal bíró hüvelyes veteményeket..., a szegényebb munkásosztálynak [pedig] majdnem minden eledelük főzelékből áll, és mily erővel bírnak.”<sup>21</sup> Különös erőt adhatott a *pergeltkáposzta kolbásszal* (a szakácskönyv több mint húszféle káposztás ételt mutat be), de a hüvelyesek többféle elkészítési módját is közli (zöldborsó füstölt hússal, húslében és tejben főzve, borsópüré).

A kötet legterjedelmesebb fejezete a sültké, majd a halételek választékában első helyen a többféle halból főzött *eredeti szegedi halászelevet*, valamint a „finomabb módon”, harcsából, süllőből és kecségéből készült változatát találjuk; és Czifray-kötete után, mely csupán néhány vadételt közöl, feltűnően gazdag a *Vadak* c. fejezet is. Ezek leginkább a „nagy úri asztalok díszei”, enélkül el sem képzelhetők – szögezi le Rákóczy Karolina, bár a „munkásnép is élvezettel fogyasztja, ha a szerencse kedvez neki, és azt megszerezheti.” A társas étkezések alkalmával csakis frissen lőtt vadakat szabad tálalni, melyek befedhető, mély cserépedényben, forró páccal, barna és átszűrt mártással készülnek. Hogy miféle gonddal kell eljárunk, azt a *pácolt vaddisznófilé* receptje szemlélteti:

„Ujjnyi vastag szeleteket vágunk a hátsó combjából, és ezeket fogas bunkóval megveregtetve besózzuk, borssal behintjük, és 1 óráig állni hagyjuk. Ezalatt főzünk jó erős pácot 1 rész víz, 1 rész borecetből, adunk bele apróra metélt sárgarépát, petrezselymet, vereshagymát, borsfüvet, babérlevelet és citromhéjat, az egészet jól felforralva a hústra öntjük, és 2 napig a pácban hagyjuk. Azalatt többször meg kell forgatni, hogy minden részét keresztüljárhassa a lé. Használatkor mind a két oldalán sűrűn megspékeljük, és lábasba rakva zsírral, tejjel és páclével leöntve, befedve porhanyósra pároljuk. Végre a sütőbe téve kissé megpirítjuk, és a zsírjában kevés lisztet és cukrot pirítunk. Ezután borral feleresztve, tejfölt és narancslevet adunk bele, kissé felforralván a sült húst beletéve 10 percig hagyjuk. Ekkor tálba rendezve és a mártást reáöntve, apró pástétomokkal koszorúzva beadjuk.”<sup>22</sup>

A Czifray-szakácskönyv első kiadásában, miként említettük, a gulyás nem szerepelt, holott nemzeti étellé minősítésének, a tradíció „feltalálásának” a folyamata a 18. század utolsó évti-

<sup>21</sup> Toronyay Rákóczy 2013 [1896]: 81.

<sup>22</sup> Toronyay Rákóczy 2013 [1896]: 175, 183 – 184.

zedeiben elkezdődött.<sup>23</sup> Rákóczy Karolina önálló fejezetet szentel a *Gulyás és pörkölteknék* (tehát a köznyelvi és a népi, illetve a *paprikás* elnevezést is használja), melynek bevezetőjében kifejti, ezek „kiválólág magyar étek, erős, paprikás zamatját ritka nemzet kedveli úgy, mint a magyar, ha tesz is bele egy kis paprikát, de csak annyit, hogy az ételt kissé megszínesíti.”<sup>24</sup> E sorokban némi ellentmondás rejlik (bár a „nemzet” kedveli a piros paprikát, a szerző mintha tartózkodó lenne), s leginkább az esti étkezésre, továbbá villásreggelihez vagy ebédhez előétel gyanánt javasolja, azaz a süttekkel és a vadakkal nyilvánvalóan nem egyenrangúak. Az ételek marha-, juh-, bárány-, sertés-, ürü-, csirke-, pulyka- és galambhúsból készülnek, ám az *eredeti székelgyulyás* mellett, az 1 liter fehérborral és az apróra szaggatott vajjal nokedlivel készülő *Benyiczki gulyás* vagy a *Bánfi gulyás* és a *Rákóczi pörkölt* arra utalhat (igaz, a névadókról és a névadás eredetéről nincs információnk), hogy a puszták világából a gulyás legfeljebb áttételesen és átalakítva került az „úri” asztalokra.

A következő fejezetben bemutatott *vegyes kásafélék* a szerző intenciója szerint vacsorához alkalmasak, „polgári házaknál” azonban ebédhez is adják. A kínálat rizskásából a legbőségebb, ám a receptek között megtaláljuk a 18. században a „köznép” fogyasztására korlátozódó köleskását (pl. a húslében főtt juhhúsos kását vagy a fahéjas cukorral édesített tejben főtt köleskását), sőt a kifejezetten parasztételnek számító, szalonnatepertővel tálalt kukorica kását vagy a kukoricaliszból készülő *kolozsvári tejes málét* és a sajtos puliszkát is. De volt olyan rizsétel: a *Kossuth rizs*, mely alkalmas volt a társas összejöveteleken és étkezéseken a nemzeti és függetlenségi hagyományok ápolására is:

„Tizenkét deka legfinomabb rizst hideg vízbe áztatunk. Ezután porcelán- vagy ezüst edénybe öntünk 4 deci málnaszörpöt és ugyanennyi meggy vagy ribiszkelevet, és ha az forrni kezd, leszűrjük a rizsről a vizet és a felforrott lében puhára főzzük. Ha már puha és sűrű lett, akkor egy csinos sütőformát hideg vízzel kiöblítünk, de nem szabad megtörölni. A rizskását belenyomkodva, a jégre állítjuk, vagy ennek hiányában hideg pincében 1 óráig hagyjuk. Most egy szép nagy lapos tál közepére borítva tejszínnel körülrakjuk, s a tál szélét zöld gyümölcsökkel koszorúzva, készen van a nemzeti színű rizs. Ami a zöld gyümölcsöket illeti, azok állhatnak a következőkből: befőzött zöldmandula, görögdinnye, zöldszilva, zöldbab, ringlóta.”<sup>25</sup>

<sup>23</sup> Erről Kisbán 1989: 13–41.

<sup>24</sup> Toronyay Rákóczy 2013 [1896]: 211–212.

<sup>25</sup> Toronyay Rákóczy 2013 [1896]: 233.



A sütemények hosszú sora a rétesekkel és a bélesekkel kezdődik, melyek készítésének egészen gondos és többször kipróbált, begyakorolt technikáját is közli a szakácskönyv (a tésztát legalább négyszer kell mind vékonyabbra nyújtani), töltelékül pedig nemcsak túró, alma, szilva, meggy, dió, mák vagy káposzta és burgonya, hanem sódar, vadhús és rák is kínálkozhat. Az *élesztős tésztáknál* a legtöbb figyelmet szintén a kidolgozásra kell fordítani, s a szerző újabb tanácsot ad: a falvakban nehezebb friss élesztőhöz jutni, mert ott alig használják, ezért az ügyes háziasszonyok a már porló kelesztőanyagot vízben vagy langyos tejben javíthatják fel; illetőleg az elkészült finomságokat csak egészen kihűlten szabad felvágni. (Ilyen a *kávéhoz való kalács* vagy a több vajjal készülő *népkuglóf*). Ezután a *zsírban sült tészták* következnek, s legfeljebb azon lepődhetünk meg, hogy a több évszázados *farsangi fánk* és a *magyar csöröge* mellett, ebben a fejezetben kapott helyett az egészen új (és hosszú évtizedek múlva nagy népszerűsége jutó), vékony karikákra vágott és bő zsírban (gyorsforralóban) kisütött burgonya, ami köretként is használható, valamint a viszonylag kevés gasztronómia tudást igénylő *bundás kenyér*.

Végezetül a receptgyűjtemény függelékét érdemes megtekintenünk. A szerző úgy vélekedik, falun csak a decemberi és januári disznóöléskor lehet hurkához és kolbászhoz jutni, ám sok helyen „nincsen jó disznóölő, aki azt ízletesen el tudná készíteni.”<sup>26</sup> Mégsem nekik, inkább a városi („mezővárosi”) háziasszonyok számára adja meg a „jó magyaros” hurka és kolbász receptjét: a hordós káposztával vagy ecetes uborkával fogyasztandó *boros kolbászt*, a *magyar alföldi tüdős hurkát* vagy a hájszéllel, szalonnával, köleskásával, hagymával, borssal és finoman tört kapormaggal töltött *alföldi gömböcét*. Ám mindez nem vetekedhet a Czifray által nem egészen egy évszázaddal korábban bemutatott hurka- és kolbászfélék gazdagságával.

A Millennium évében kiadott Nemzeti Szakácskönyv alkalmasnak látszott a gasztronómiai kultúra hagyományainak és magyar karakterének megjelenítésére, illetve erősítésére. A gulyások és pörköltök önálló fejezetén kívül, a leves után való étek a *bográcsos gulyással*, a főzelékek a *magyaros töltött káposztával*, a halak az *eredeti szegedi halászlével*, a gyúrt tészták a *magyar galuskával*, a kásafélék a *Kossuth rizzsel* kezdődnek, de az Alföldhöz, Debrecenhez, Kolozsvárhoz, mint a tősgyökeresség és a magyarság lokális szimbólumaihoz is számos, kétségtelenül a legrégebbi ételek kötődnek (pl. *debreceni töltött kokóleves*, *debreceni tyúkleves*, *debreceni fonatos* [fánk], *debreceni tepertős pogácsa*, *debreceni pereg*).

A szakácskönyv lapjain azonban a hagyomány efféle konstruált és nemzetiesített megjelenése mellett, egy másfajta, mindennapi és a szerző személyiségéhez, közvetlen szándékaihoz

---

<sup>26</sup> Toronyay Rákóczy 2013 [1896]: 299, 443.

közelebb álló változata is megelevenedik. Nem más ez, mint az ételek készítésének generációról generációra öröklődő gyakorlata, megannyi apró eljárás (a „mamák oktassák [gyermeküket]... a házi teendőikre, foglalkozásaikra”), amitől elválaszthatatlan a háziasszonyok (a szerző) kísérletező és újíto készsége. A hagyomány ebben az értelemben nem az avítal, a változatlannal azonos, hanem a jelennel összefonódik, azt folytonosan alakítja.<sup>27</sup> Ahogyan azt nemcsak az „eredeti” és „finomabb módon” készített halászlé vagy a „régimód szerint” és az „újabb módon” sült piskótatorta együttes jelenléte, hanem pl. az edények praktikus használata is jelzi: legtanácsosabb „savanyú étkeket a régimód szerint cserépedényben főzni, a tejes étkeket pedig porcelán- vagy mázos vasedényben.”<sup>28</sup>

Az étkezések rendje, ceremonialitása és a fogyasztott ételek azonban Rákóczy Karolina számára az egyének azonosításában és a társadalmi kategorizációban is szerepet játszanak. Igaz, az ételek „vándorlása” több irányú és nehezen követhető, elég a *debreceni töltött kokó-levesre* utalni, mely évszázadok során bőjti tojásételből húsos napokon fogyasztott levessé alakult, és az elit kultúrából a populáris kultúrába<sup>29</sup>, illetve Debrecenből a Dunántúlra is eljutott. Az azonban bizonyos, hogy az „előkelő úri asztalok” vagy a „polgári házak” a szerző által ismert családokat meghatározó, a társadalmi osztályoktól vagy rétegektől eloldódott fogyasztási szokásokat és életstílust jelölnek.

Czifray „parasztos” nyelvezete után Rákóczy Karolina kifinomultabb, mégis világos stílusa, receptjeinek praktikus tanácsai minden bizonnyal népszerűek voltak a 19. század végi olvasók számára; ezt a szerzőnek írt és nem elhanyagolható marketingeszközként a bevezetőben közölt elismerő és köszönő levelek is jelzik. Azt nem tudjuk, mekkora volt a népszerűsége Dobos C. József 1881-ben megjelent Magyar–francia szakácskönyvének, ő mindenesetre a jó hírnévre apellál – melyet „Ausztia-Magyarország főúri házainál voltam szerencsés kivívni, s melynek évek óta főnnálló üzletem is örvend” –, amikor a magyar gazdasszonyokat arról biztosítja, hogy művében „egy szakember igazán gyakorlati, sokévi tapasztalat által kipróbált tanácsait és utasításait” fogják olvasni.<sup>30</sup>

A szakmai öntudat nem alaptalan: Dobos az Andrássy családnál tanul, br. Atzél Béla földbirtokos konyháján bővíti tapasztalatait, majd 31 éves korában, 1878-ban nyitja meg Pest belvárosában csemegeüzletét.<sup>31</sup> Három év múlva jelenik meg szakácskönyve közel 2400 recepttel, melynek nagy része Johann Rottenhöfer (feltehetően francia mintákat felhasználó) német

<sup>27</sup> Vö. Shils 1987: 30–31.

<sup>28</sup> Toronyay Rákóczy 2013 [1896]: 9.

<sup>29</sup> Kisbán 1997: 496.

<sup>30</sup> Dobos 1881: 5–6.

<sup>31</sup> Éliás–Szántó (szerk.) 1985: 9–13.

nyelvű munkájának szó szerinti fordítása.<sup>32</sup> Ezúttal sem célom az átvétel „mértékének”, a szövegek nemzetközi vándorlásának kritikai-filológiai vizsgálata, legfeljebb az a kérdés fogalmazható meg, hogy a dualista korszak egyik legismertebb cukrászmesterének nevéhez kapcsolt szakácskönyvnek miféle szerepe volt (lehetett-e) a hazai gasztronómiai kultúra és ízlés alakításában.

Dobos a figyelmét – miként az előszóban írja – a „jó polgári konyhára” irányozza, ám ez nem jelenti a „magasabb és finomabb” francia konyha mellőzését. Ez nyomban a levesek fejezetében kiderül, és a *Sonka-puré leves gr. Csekonics-módon* vagy a *Fácán-leves gr. Pálffy-módon* ennek nyelvi formáját is szemlélteti (utóbbi receptjét a szerző Pálffy Jánostól kapta):

*„Egy fáczánt, mely egy héttel előbb lövetett, jól megtisztítunk, kimossuk, a mellhúsa egy részét kivágjuk, félretesszük, a többi húsát pedig a csontokkal együtt kis darabokra összevágjuk, két liter hideg consomméval felöntjük, tűzre tesszük, s jól befődjük. Mikor forrni kezd, lehabozzuk, aztán igen jól – amennyire lehet légmentesen – elzárjuk, s úgy másfél óráig lassan főni hagyjuk. Ezalatt egy másik fáczánt, mely két héttel előbb lövetett, jól megtisztítunk, megmosunk, kissé megsózunk, azután nyárson szépen megsütjük. Mikor megsült, a mellhúsát kivágjuk, s a többit egy húsosfazékba tesszük a fővésben levő consomméhoz. A fazekat jól befődjük, azután ismét főni hagyjuk. Eközben a legelőször említett nyers fáczán-mellhúsból farce-ot készítünk édes tejföllel. Most 12 lapos tartelette-formácskát először vajjal kikenünk, azután késfoknyi vastagságban az említett fáczán-farce-ot kenjük el bennük. Most a sült fáczán-mellet szétvagdaldjuk, mozsárban finomra összezúzzuk, négy evőkanálnyi hideg consommét adunk hozzá, s egy szűrőn az egészet jól áttörjük. Az ily módon nyert pirrét most megmelegítjük, kellőleg megsózzuk, három evőkanálnyi Blond de veau-val meghigítjük, egy szitán áttörjük, s e pirrével töltetnek meg aztán a fáczán farce-szal kikent tartellette-formácskák. Fölül az egész ismét farce-szal kenetik be. A tálalás előtt a leves fölszínéről jól le kell szedni minden zsiradékot, aztán egy frissen kimosott asztalkendőn átszűrjük, s úgy*

<sup>32</sup> Bonyolítja a problémát, hogy Dobos kötete két év múlva Duby Károly neve alatt jelent meg, aki Szinnyi József szerint nem más, mint Szentpály Janka író. Lehetséges tehát, hogy a fordító sem a kitűnő cukrász volt, aki egyébként az első kiadás előszavában a következőképpen fogalmaz: „Ami az újabb szakácskönyveket illeti, bizony meg kell vallani, hogy azokban átkozottul kevés az új, az eredeti eszme. Amit az egyikben találunk, azt megtaláljuk hűségesen a másodikban, harmadikban, szóval valamennyiben... Pedig hát rendjén való dolog-e, hogy a szerző ellopja valamelyik társának a szellemi munkáját, hogy azzal aztán mint tulajdonával kérkedhesék? Bizony ez furcsa dolog!” Dobos 1881: 10, Cserna-Szabó-Fehér 2011: 188–189, Csapó 2012: 14–16, az „eredeti” munka Rottenhöfer 1858.

*tálaljuk föl a leveses tálban, a fönnebbi farce-tortácskákat külön adva föl mellé. A levest klarifirozni nem kell, mert az hátrányos lehetne kellemes ízére.*”<sup>33</sup>

A klarifirozás mellőzése bizonyára sokakat megnyugtatott<sup>34</sup>; de ebben az előkelő környezetben kapott helyet az apróra vágott, puhára párolt és egy szűrőn átpasszírozott vesepecsenyéből egy csipetnyi paprikával készülő *Áttört gulyásleves*, valamint a *Magyar nemzeti leves*, sőt a *Magyar paraszt-leves* is<sup>35</sup>; majd pedig a hideg levesek: pl. a *Hideg leves sárga dinnyéből to-kaji borral*. Igaz, ezek nyári fogyasztása második levesként (ahogy Németországban szokás) nem ajánlatos, mivel ebben az évszakban minden folyadék „kellemetlen izzadást” okoz, ráadásul az „íny követelményének” sem felel meg. („Hogyan ízlene a nagyobbbrészt gyümölcsből és czukorból készített hideg leves a meleg és fűszeres húsleves után?”) Ezért a hideg leveseket a „szép olvasónőknek” inkább uzsonnához való csemegének ajánlja a szerző.<sup>36</sup>

Ezután, önálló fejezetben következnek a *Közönséges levesek*, melyek a „polgári konyhában” mindennaposak, s a hozzávalók (zöldségek, gomba) párolásánál és pirításánál a szerző bátran ajánlja a megszokott vaj helyett a „szép friss” disznózsír alkalmazását. Például az ezúttal is felbukkanó, de a hús passzírozása nélkül készülő *Magyar gulyás-leves* vagy a *Magyar hal-leves* főzésekor, a paprika mennyisége pedig mindig a „tetszésünktől függ.”

Hasonló struktúrában: a „magasabb szakácsművészet”, valamint a „jó polgári konyha” igényei és lehetőségei szerint mutatja be Dobos C. József a mártásokat, majd a hideg és meleg előételeket. Ezután a különböző húsételek hosszú fejezetei következnek, melyek végére egy-egy rövidebb, a „magyar konyhát” reprezentáló (és a német forrásmunkától önállósuló) szakaszt illeszt.<sup>37</sup> A marhából készült receptek között a sárgarépával, petrezselyemmel, paszternákkal és hagymával zsírban pörkölt, egymásra helyezett roastbeef darabokból álló *Eszterházy-rostélyost* és a villásreggelire vagy vadásztársaságok számára ajánlott, nyárson sült *Zsivány-pecsenyét* is megtaláljuk; a magyar konyha, illetőleg a „régii magyar gazdasszonyok” egyik legkedveltebb eledele – a szerző szerint – a *Tárkonyos bárány becsinált* (ami, miként minden becsinált, a betegek számára „igen célszerű”); a változatosság nélkül, paprikásan főzött ürühús viszont inkább csak az Alföldön népszerű, és „úri asztalokra nem szokás

<sup>33</sup> Dobos 1881: 47–48.

<sup>34</sup> A főzés után zavaros leves tisztítása, melynek módszerét ugyancsak megadja a szerző: „A húslét egy kevésbé kihűlni hagyjuk; azalatt veszünk egy kevés, mintegy 50 dekagrammnyi marhahúst, melyet nagyon finomra törünk. Ehhez három tojás fehérét adjuk, azután az egészet jól összekeverjük a húslével, melyet most a tűzre tesszünk, s ott hagyunk a forrásig, mikor is aztán leszűrjük.” Dobos 1881: 21.

<sup>35</sup> Az utóbbi kettő készítése hasonló, és szintén a gulyásra (gulyáslére) emlékeztet.

<sup>36</sup> Dobos 1881: 115–116.

<sup>37</sup> A továbbiakban ezekre koncentrálnunk.

feladni.”<sup>38</sup> A sertés szintén nem kap az „előkelőbb” konyhákban különösebb figyelmet, s valóban, a *Bőrös-pecsenye magyarosan*, a *Savanyú vese*, a *Kásás sertés-hús* vagy a *Sertésnyelv tormával* egyszerűnek („hétköznapi”) tűnik, ugyanakkor a szerző nem a gulyást, hanem a *Malacz paprikást* tartja az országmarketing eszközének: „ez a magyar gazdasszonyok fő büszkesége, mert alig van még a híres francia konyhának is ennél jobbnak elismert étke, s a külföldiek előtt is teljes elismerésben részesül.” Igaz, a recept tömörsége, nyelvi minimalizmusa az említett egyszerűséget jelzi:

*„A legfőbb 3-4 hetes szopós malaczt jól megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és hideg vízben kiáztatjuk. Egy lábasba egy kannál zsirral bőven apróra metélt vöröshagymát és törött paprikát teszünk; a hagymát sárgára pirítjuk; a húst jól kinyomva belé tesszük, megsózzuk, gyakran kavarva fedő alatt pároljuk.”*<sup>39</sup>

A húsételek a szárnyasokkal folytatódnak. Köztük a csirke (csibe) egyre népszerűbb, mivel a legváltozatosabban készíthető (pecsenyének sütve, rántva, tűzdelve, becsináltnak), de kedvelt a pulyka is, kivéve – szól Dobos anekdotája – ha házasulandó férfiaknak lányos házaknál kínálják; ez ugyanis a kikoszarozást jelenti. Majd a vadételek következnek, ezek készítésekor kerül a francia és a magyar konyha egymáshoz a legközelebb, igaz, a szerző a hazai szokások átalakulását tapasztalja: régen a vadat nyárson sütötték, ám a mai „szűkre szorított háztartások takarékoságából a sütőcsővel is beérik.”<sup>40</sup>

A receptgyűjtemény külön fejezetet szentel a főzelékeknek, melyek a francia „konyha-törvények” szerint és az azokat követő „nagyúri asztalainknál” a húsetel díszítésére (kiegészítésére) szolgálnak, a „polgári asztaloknál” viszont önálló ételként is fogyasztják (ami ha „finom konyhamínőséget” akarunk, kerülendő). A magyar konyha ételeit a káposztafélék határozzák meg: a töltött káposzta és a kolozsvári káposzta, valamint a „házi multságok vagy bálók után” reggelire fogyasztott *Korhelyleves káposztából* (melynek „nagyon savanyúnak és jó paprikásnak” kell lenni), de nagy a választék a feltétekkel: kolbásszal, rántottával, tükörtojással készülő főzelékekből is (saláta, sóska, spenót, tök és a kora tavaszi komló-inda), míg az „úri asztalok” igényének a sülték mellé adott pirított brokkoli és rózsakel felel meg.

A továbbiakban a szakácskönyv szerkezete módosul, s az itthon is népszerű és régóta készített, zsirban és gőzben sült, főtt, tejes és élesztős tészták (fánk, rétesek, lepények, pere-

<sup>38</sup> Dobos 1881: 312–313.

<sup>39</sup> Dobos 1881: 343.

<sup>40</sup> A vaspléhből készült sütőről (Backröhre) van szó. Dobos hozzáteszi, a süteményeket is egyre több helyen ebben sütik, ám ez meg sem közelíti a kemence „tökélyét.” Dobos 1881: 390, 822.

cek, gombócok) nemzetközi környezetben, az európai (francia) konyha részeként jelennek meg. A magyar konyhát pedig csak néhány, „különösen hazánkban szokásos” étel képviseli. Első helyen a *Juhtúrós haluska*, majd a *Tepertős pogácsa*, a *Kapros túrós lepény*, az önállóan, „egyszerű vacsoraként” is fogyasztható *Kemény, pirított tarhonya*, a *Túrós puliszka*, a *Magyar kalács* és a *Mákos guba*, amit karácsonykor és húsvét szombatján „szokás készíteni.” Továbbá a „rég magyar” ételként számon tartott, ám a „divatból kiment” *Marczafánk* és a *Leve-len sült magyar tészta*. Mind-mind olyan étel, melyek az egykori táplálkozás táji-regionális és etnikai sokszínűségét jelezték, s a hétköznapi és az ünnepi rítusok, a szokás- és hiedelemrendszer részeivé váltak. Ám így együtt a nemzeti és népies hagyományok kuriózum gyűjteményévé stilizálódnak:

*„Sűrű palacsinta-tésztát keverünk, s ha kész, friss káposzta-leveleket, 100-150-et megmosunk, ruhával megszikkasztjuk és friss írósvajjal megkenjük. A tésztából kanállal reá teszünk és rajta szétkenjük, a tetejére írósvajjat csepegtetünk, sütő-lapáton a közepszerű meleg kemenczébe, mint a kenyeret, egymás mellé sűrűen bevetjük. Fél óra múlva kiszedjük, és a káposzta-levelekről késsel leszedjük, tátra egymásra rakjuk, megre tesszük, és föladjuk. Összevagdalva széles laskára és cukros mandulával keverve is lehet adni.”<sup>41</sup>*

Mint a legtöbb 19. századi szakácskönyv, Dobos C. Józsefé is az étlap készítésére, az asztali etiketre, a főlszolgálatra vonatkozó tanácsokkal zárul. Nem is tanácsok ezek, mit inkább szükséges és nélkülözhetetlen szabályok a „jobb társaságok tagjai” számára, mivel a „mai világ még a jellemhibát is könnyebben bocsátja meg, mint egy illemszokás átlépését vagy annak nemtudását.” Különösen a háziasszonyoknak, akik „tudatlansága és műveletlensége sehol oly rikító” nem lehet, mint a konyhában, illetve a vendégei körében.

Egy „polgári háztartásban” – szól a szerző intenciója – ebédre 3-4-féle étel elégséges, vendégek esetén egy-két félével bővíthet, és ezt menükkel illusztrálja, melyek helyes összeállítása is a háziasszony szakértelmét dicséri. Egy téli vasárnapra tyúklevest szárnyas gombóccal, tyúkhúst alma-mártással, párolt káposztát sertéshússal (előétel), pulyka-pecsenyét salátával, végül zsírban sült derelyét és csemegét ajánl. Másnapra marhahúsleves májas galuskával, boeuf a la mode apró burgonyával és makarónival, farsangi fánk és csemege is elegendő; utóbbi elmaradása az év bármely napján a gazdasszony „indolentiájáról”

---

<sup>41</sup> Dobos 1881: 788–789.

tanúskodna. („Nagyúri házaknál” az ebédek, a desszerteket nem számítva, 6-8 féléből állnak.)<sup>42</sup>

Az asztali etikett szabályai közül csupán azt emeljük ki, hogy a háziasszony az előkészületeknél a legkörültekintőbben járjon el, mivel a lehető legkínosabb, ha étkezés közben kell „felugrálnia” vagy a felszolgálóval „parlamentíroznia.” De ne engedje, hogy a cselédek a társalgásban részt vegyenek, akárcsak megszólaljanak vagy bármi módon a figyelmet magukra irányítsák. Igyekezzenek viszont a beszélgetést közérdekűvé és általánossá tenni, hogy abból a vendégek közül senki ne maradjon ki, s ne tűrje, hogy minden étel után hosszú pauza következzen, mert a „társaság elunja magát.”<sup>43</sup>

Bár a magyar-francia szakácskönyv nagy része fordítás, határozott és újszerű, a címében is kifejeződő céljai lehettek. A gasztronómia (a terminus a 19. századi Franciaországban jelent meg) tudományának és művészetének megismertetése, melynek kulcsfogalmai között az *étkezés* társadalmasítja az evést, a *konyha* pedig formalizálja a főzést, rendszerezi az étkezési gyakorlatokat, a spontán és sokféle ízlést kulturális kódokká (vagy konstrukcióvá) alakítja.<sup>44</sup>

A szerző által használt *polgári* jelző ezekhez a jelentésekhez kapcsolódva nyeri el korabeli tartalmát, igaz, azt is szem előtt kell tartanunk, hogy Dobos C. József egyszerre volt az arisztokrata („nagyúri”) családokkal kapcsolatban álló, fogadásait rendező, szakmáját művészetnek tekintő öntudatos mesterember<sup>45</sup> és a csemegeüzletét vezető vállalkozó, a Bristol szálló egyik asztaltársaságához tartozó, és maga is nagy vacsorákat adó hamisítatlan polgár. A *magasabb* és az *egyszerűbb* (polgári) *konyha* a különböző tudásformákat: a szakácsművészetet és a családban elsajátítható/érvényesíthető ismereteket és készségeket jelöli. A *polgári asztal* (az étkezést helyettesítő szókép) ugyanakkor identifikáló fogyasztási szokásokat, ízlést, modort és a funkcionál esetenként fontosabb *módot*<sup>46</sup>, továbbá mivel az étkezés a privát élet szférájából a nyilvánosság részévé válik, kötelező viselkedési és társadalmi érintkezési normákat határoz meg.

<sup>42</sup> Dobos 1881: 898–902.

<sup>43</sup> Dobos 1881: 929–933.

<sup>44</sup> Ferguson 2004: 1–4. Dobos ugyancsak meghatározza az ízlést: „maga az enni tudás mestersége.” Dobos 1881: 8.

<sup>45</sup> „Ha engem valami magasabb hatalom kérdezne, hogy mi akarnék lenni örömeztőbb: nagy költő vagy nagy szakács, én bizony bármennyire tisztelem is Apollót, a legnagyobb lelkesedéssel, odaadással venném kézbe hű főzőkanalamat.” Dobos 1881: 11.

<sup>46</sup> Bourdieu 1978: 148–149.

## Bibliográfia

BOURDIEU, Pierre

1978 Különbségek és megkülönböztetések. In uő.: *A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelődése. Tanulmányok.* 136–151. Budapest: Gondolat Kiadó.

CZIFRAY István [Cz. I.]

1816 *Legújabb magyar szakács-könyv.* Pest: Trattner János.

CZIFRAY István

1830 *Magyar nemzeti szakács-könyv, a magyar gazda asszonyok számára.* Pest: Trattner–Károlyi.

CSAPÓ Katalin

2012 *Az ingyenc polgár asztalánál.* Budapest: Libri Kiadó.

CSERNA-SZABÓ András–FEHÉR Béla

2011 *Ede a levesben. Gasztrokrimik.* Budapest: Magvető–M-Érték Kiadó.

DIENES Dénes

1998 Egy elfelejtett alsóvadászi. 220 éve született Czövek István. *Szülföldünk.* XXVI. 202–204.

DOBOS C. József

1881 *Magyar–francia szakácskönyv.* Budapest: Mehner Vilmos.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst

2004 *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine.* Chicago: The University of Chicago Press.

ÉLIÁS Tibor–SZÁNTÓ András (szerk.)

1985 *Dobos C. József emlékkönyv.* Szentendre: Művészetpártolók Első Magyar Nostalgia Egylete.

GYÁNI Gábor

2010 A mindennapi élet mint analitikus kategória. In uő.: *Az elveszített múlt. A tapasztalat mint emlékezet és történelem.* 42–66. Budapest: Nyitott Könyvműhely.

KIRÁLY Erzsébet (sajtó alá rend.)

1981 *Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII századi kéziratok szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv.* Budapest: Magvető Kiadó.

KISBÁN Eszter



1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.

KISBÁN Eszter

1997 Táplálkozáskultúra. In Füzes Endre–Kisbán Eszter (szerk.): *Magyar Néprajz. IV. Életmód*. 417–584. Budapest: Akadémiai Kiadó.

KISBÁN Eszter

2004 Szakácskönyvek és nyelvhasználat Pest–Budán a XIX. század első felében. In Borsos Balázs–Szarvas Zsuzsa–Vargyas Gábor (szerk.): *Fehéren, feketén. Varsánytól Rititig. Tanulmányok Sárkány Mihály tiszteletére. I.* 311–326. Budapest: L'Harmattan Kiadó.

ROTTENHÖFER, Johann

1858 *Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst*. München: Braun&Schneider.

SHILS, Edward

1987 A hagyomány. Bevezetés. In Hofer Tamás–Niedermüller Péter (szerk.): *Hagyomány és hagyományalkotás. Tanulmánygyűjtemény*. 15–66. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.

TORONYAY RÁKÓCZY Karolina

2013 [1896] *Magyar Nemzeti Szakácskönyv. Ezeregy vénnyel és leírással*. Budapest: Nemzeti Örökség Kiadó.